

# MENÚ

Lunes a Sábado  
Almuerzo 12 am — 3 pm . Cena 6 pm — 10 pm

## ENTRADAS

### CALAMAR FRITO

Con cítricos, puré de coliflor rostizada y crocante de cacao.

### CARPACCIO DE HONGOS Y TRUFA

Con tartar de hongos y verdes de la huerta.

### MOLLEJAS GLASEADAS

Bañadas en glasé de pollo con salsa pachikay y brócoli.

### LANGOSTINO Y ARRACCINI DE ARROZ CON COCO

Sellados con emulsión de ajo negro y espuma de bísquet.

### CARIMAÑOLA

Buñuelo de yuca frito relleno de queso seco, sobre una salsa de tucupí y mostaza encurtida.

### EMPANADAS DE MAÍZ PIPIÁN

Rellenas con papa y maní, acompañadas de chirmol ahumado.

## PLATOS FUERTES

### RABO Y CREMOSO BLANCO

Desmachado en salsa de cerveza con cremoso de maíz blanco ahumado.

### RISOTTO MAR Y TIERRA

Sazonado con tinta de calamar, chorizo ahumado, peras y emulsión de langostino.

### ARRACHERA

Corte de res premium con salsa de macuy, puré de plátano y garbanzos fritos.

### LOMO EN CURRY DE CHIPILÍN

Preparado al estilo tailandés acompañado de arroz y verduras salteadas.

### NO ES FUCKING SCHNITZEL

Chuleta de cerdo apanada, acompañada de puré de camote y zanahoria.

### PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA

Filete en salsa de coco achiotada y crocante de arroz negro.

## POSTRES

### MERENGÓN DE TEMPORADA

Tejas de merengue suizo, cremoso de arequipe y frutas de temporada.

### VOLCÁN DE CHOCOLATE

Pastel de chocolate con centro líquido y salsa de frutos rojos.

### PANNA COTTA DE COCO

Acompañada con cake de banano y gel de frutos amarillos.

